Les relais de l'éducation au Goût en région Occitanie

Juin 2017

La culture du goût : un levier essentiel vers le bien manger

Suite au lancement du Programme national pour l'alimentation (PNA) en 2010, la promotion de l'éducation au goût de l'enfant a émergé comme un axe important pour améliorer les connaissances sur l'alimentation, développer des comportements alimentaires favorables à la santé et au bien-être dès l'enfance. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF), promulguée le 13 octobre 2014, inscrit l'éducation alimentaire de la jeunesse comme l'un des quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation. Traduisant cette priorité, la LAAAF a également modifié le code de l'éducation pour qu'une **information et une éducation à l'alimentation soit dispensée dans les écoles**, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial. Depuis 2015-2016, cet enjeu figure dans les instructions données aux recteurs d'académies.

Les classes du goût - développées par Jacques Puisais dans les années 1970 - destinées notamment aux élèves des écoles élémentaires, font partie d'un dispositif global pour amener les jeunes au 'bien manger' comprenant d'autres actions, telles que l'opération Fruit pour la Récré, le projet 'Plaisir à la cantine' mis en place dans les collèges, des projets pluridisciplinaires pour les lycées (rencontres lycées hôtelier et agricole), ou encore la création d'outils pédagogiques pour accompagner les agriculteurs et les professeurs qui organisent des visites à la ferme.

Les enjeux

Les activités liées au goût développent chez les personnes de tous âges l'usage des cinq sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social. A l'instar des autres arts, l'art du goût permet d'appréhender le monde. Dans l'éducation au goût, nous pouvons distinguer trois types d'activités : l'éveil sensoriel, la médiation culturelle du patrimoine ou la rencontre du goût et la production artistique avec notamment l'art culinaire.

L'éducation sensorielle se caractérise par ses effets en termes de goût de vivre, d'ouverture, de curiosité, de développement de l'autonomie, d'affirmation de soi, de goût d'apprendre et de lien social, tant au niveau de l'individu que du groupe. Elle vise à apprendre aux personnes ou mangeurs à s'alimenter de façon responsable et citoyenne, à réintroduire le plaisir de manger tout en respectant son besoin physiologique et nutritionnel, élargir la palette alimentaire, contribuer à résorber les dépendances, promouvoir un patrimoine accessible à tous, sensibiliser à la qualité des aliments, ouvrir un domaine d'expression universel (créativité culinaire...).

L'éducation sensorielle est un art du quotidien, une porte d'accès aux différents arts qui permet de :
- favoriser l'écoute et la compréhension des uns et des autres, créer des liens, déterminer les conditions d'adaptation au milieu, exprimer l'appartenance sociale par ses traditions et son identité, mettre en relation des cultures différentes,
- éduquer en créant les conditions pour que tout individu puisse apprendre, se révéler dans sa propre richesse, épanouir son intelligence par l'écoute de lui-même et de ses perceptions, grâce à une pédagogie spécifique et une transmission dynamique,
- créer une relation à l'alimentation conciliant l'environnement, les avantages nutritionnels, l'agriculture durable, pour «être bien dans sa terre, bien dans sa tête et bien dans son assiette».

Déploiement des « Classes du goût » en région

Depuis 2010, le déploiement du dispositif « Classes du goût » au niveau national est orchestré par les Directions Régionales de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) en partenariat avec les rectorats, chaque région étant libre dans le choix de procéder au déploiement. En ex-région Languedoc-Roussillon, en 2011-2012, la DRAAF a ainsi pris en charge le financement de classes pilotes en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action culturelle (DAAC) du Rectorat de l'académie de Montpellier. En ex-région Midi-Pyrénées, le partenariat a été réalisé avec le réseau infirmier du Rectorat de l'académie de Toulouse.

Formation des personnels d'éducation aux « Classes du goût »

En ex-région Languedoc-Roussillon, en 2012-2013, la priorité a été de multiplier les relais de formation, notamment les enseignants : formés, ces derniers pourront mettre en place des ateliers avec leurs élèves autour des cinq sens, à la mémoire des odeurs, en passant par les spécialités régionales ou la gastronomie jusqu'aux produits sous signe de qualité (AOP…) et leur origine.
En parallèle, la formation des éducateurs et animateurs des structures associatives, de l'accueil éducatif, du secteur hôtelier, de l'éducation populaire… Ce sont ainsi plus de 178 personnes qui ont été formées et qui seront autant de vecteurs d'essaimage de la sensorialité.

Sur l'ex-région Midi-Pyrénées, des actions de sensibilisation au dispositif des Classes du Goût ont été proposées aux enseignants en 2012-2013 et une formation dispensée aux infirmiers scolaires. Celle-ci a été renouvelée chaque année jusqu'à aujourd'hui et depuis 2015, elle est inscrite au Programme Académique de Formation (PAF) des personnels de l'Education Nationale.

Mise en lien et formation des acteurs associatifs et indépendants

En 2013-2014, sous l'impulsion de la DRAAF, du Rectorat de l'académie de Montpellier et des acteurs de l'éducation au goût recensés en ex-région Languedoc-Roussillon, plusieurs associations régionales et entreprises indépendantes se sont regroupées autour d'une identité et de valeurs communes pour former le « Collectif des relais de l'éducation au goût ». Oeuvrant tout au long de l'année pour l'éducation au goût tant des publics jeunes que du grand public, les acteurs du collectif ont pour mission un accompagnement juste des projets, en distinguant et en articulant les notions d'éveil sensoriel, de médiation culturelle et de production artistique. Ils se réunissent en moyenne deux fois par an pour des formations, rencontres et journées d'échange de pratiques.
Cette dynamique est sur le point de s'étendre à la grande région Occitanie, avec deux journées de formations qui ont déjà été organisées en janvier dernier et auxquelles des acteurs de l'Ouest de la région ont participé. Un séminaire sur l'éducation au goût est prévu à l'automne prochain. Il réunira l'ensemble des acteurs positionnés sur l'éducation au goût recensés en 2016 par la DRAAF en Occitanie et marquera le point de départ d'un travail de régionalisation du réseau.